

7 1	削り節（かつお・さば等の節類、いわし・あじ等の煮干し類）	【製造フロー概要】	【管理ポイント】
主な原材料	鰹節、さば節、まぐろ節、煮干し（いわし・あじ等）	原材料	ヒスタミン生成がない節・煮干しを調達 ※ 1
アレルギー食品	さば、その他原料により変わる	水洗・表面処理	
規格基準等		蒸煮（焼軟）	庫内温度 80℃ 10～20 分
表示基準等		放冷・あん蒸	
製品の微生物制御	静菌（乾燥）：水分活性 0.8 未満	削り・破砕	始業・終業時の刃こぼれ確認が重要 ※ 2
工程の加熱等の制御	加熱（蒸煮）：概ね庫内温度 80℃で 10～20 分	配合	アレルギーの交差接触に注意
工程の異物管理	目視検品、（金属検知器）	乾燥	水分活性 0.8 未満まで乾燥
重要な管理ポイント	設定せず	粉末除去	
保存方法	常温（窒素置換）	充填・包装	窒素置換充填
賞味/消費期限	賞味期限 1年以上	（金属検知器）	
対象消費者	家庭用（一般消費者）、業務用（主に外食）	梱包	
加熱後摂取/RTE	加熱してだしを取る場合、加熱せずトッピングとして使用する場合	出荷	常温流通（窒素置換）
記録類	①一般衛生管理、②削り刃チェック		
備考	<p>※ 1 <u>ヒスタミン管理</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 信頼できるサプライヤーから、問題のない節原料を調達する。 ■ HACCP に沿った衛生管理により、ヒスタミン生成が抑制されたサプライヤーから、節類や煮干し類を購入する。 （ヒスタミンは、生成すると除去できない。） <p>※ 2 <u>刃こぼれ確認</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 削り機の刃の損傷等はないか点検（目視、削り片の状態、異常音、回転速度等） ■ 脱落・損傷等が確認出来たら、脱落部品や欠け刃を回収する（原形復帰） 		